

# BAR

## WEISS

		1 dl
Riesling «Federspiel» Weingut Schmelz, Wachau Riesling	2014	9.00
Sancerre «La Poussie» De Ladoucette, Loire Sauvignon Blanc	2014	12.50
Weissburgunder Weingut zur alten Post, Graubünden Weissburgunder	2014	12.50

## ROSÉ

Côtes de Provence Château Sainte Marguerite, Provence, Frankreich Grenache, Cinsault	2014	6.50
---	------	------

## ORANGE

Gräfin Maria und Sepp Muster Steiermark, Österreich Sauvignon Blanc <b>v</b>	2012	12.00
---	------	-------

## ROT

Pinot Noir vom Lindenwingert Weingut Sprecher von Bernegg Graubünden Pinot Noir	2013/14	12.50
La Locomotora Uvas felices, Rioja Tempranillo	2010	11.00
Barbera d'Alba «Tre Vigne» Vietti, Piemont, Italien Barbera <b>v</b>	2013	7.50

## SÜSS

Riesling Auslese «Urziger Würzgarten» Christoffel, Mosel, Deutschland Riesling	2007	11.00
--	------	-------

**v** vegan **•** biodynamisch  
Preise in CHF inkl. MwSt.

## BALTHO EMPFIEHLT

Appenzeller Mielfiore Honigbier

33 cl 7.00

## KALT

Mineralwasser Appenzell still, laut	50 cl	6.50
Mineralwasser Appenzell still, laut	100 cl	10.00
Sodawasser	50 cl	5.00
Lemongrass-Eistee	40 cl	5.00
Limonade	40 cl	5.00
Coca Cola, Cola Zero	33 cl	5.50
Möhl Apfelschorle, Apfelsaft hell	33 cl	5.50
Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon,	20 cl	6.00
Thomas Henry Ginger Ale	20 cl	6.00
Gents Tonic	20 cl	6.50
Fentimans Tonic, Ginger Beer	12.5 cl	6.50
Red Bull	25 cl	6.50
Crodino	10 cl	6.00
Orangensaft frisch gepresst	25 cl	7.50
Tomatensaft	20 cl	6.50

## WARM

Alle Getränke auch mit Sojamilch erhältlich

Café Crème, Espresso		4.50
Doppelter Espresso		6.00
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		6.50
Schale		4.80
Chai Latte		6.50
Schoggi, Ovomaltine		4.50
Tee von Schwarzenbach	Tasse	4.50
Assam Halmari, Earl Grey Royal, japanischer Sencha Grüntee, chinesischer Jasmin, indischer Chai, bio Verveine, Rooibos Vanille, Früchtetraum	Kanne	8.00
Frischer Tee	Tasse	4.50
Minztee, heisse Zitrone, Ingwertee	Kanne	8.00

## APERITIF

Baltho Spritz	14.00
Aperol-Vermouth-Randen-Infusion, Crémant de Limoux, Soda	

White Sangria, «La mundial» Weisswein, Orange, Zitrone, Pfirsich, Kräuter, Gewürze, Rohrzucker	10.00
--	-------

Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco, Lombardei, Italien Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir	14.00
---	-------

Champagne Excellence Brut Gosset, Ay, Frankreich Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	16.00
--	-------

## MITTAGSMENÜ

MO- FR  
mit Salat oder Suppe  
Menü 1 21.00, Menü 2 24.00

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3-Gang-Menu 65.00  
inklusive 1 Glas Franciacorta oder 1 Glas Süsswein

## BALTHO KLASSIKER

BANG-BANG CHICKEN knuspriges Poulet, Spinat, Daikon, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse <b>•</b>	17.00	26.00
---	-------	-------

HAUSGERÄUCHERTER LACHS eingelegtes Gemüse, Rande, Meerrettich	21.00	31.00
--	-------	-------

CAPUNS Röstzwiebeln, Kräuterlardo	21.00	27.00
--------------------------------------	-------	-------

BALTHO-BURGER Speck, Goldinger Tilsiter, Zwiebelconfit, eingelegtes Gemüse, Pommes Frites		29.00
---	--	-------

MIESMUSCHELN Tom-Kha-Sud, Pommes Frites <b>•x</b>		38.00
--	--	-------

**v** vegan **•** lactosearm **x** glutenarm **•** biodynamisch

# KÜCHE

## KLEINES

STEINPILZRAGOUT Lardo colonnata, Hausbrot	19.00
--	-------

STEAK TATAR Pommery Senf, Erbsensalat	23.00
--	-------

STUNDEN - EI Kartoffelschaum, Trüffelvinaigrette	19.00
---	-------

GERÖSTETER KÜRBIS Rotes Zwiebelchutney, Granatapfelkernen, Kürbiskernpesto <b>v•x</b>	16.00
---	-------

LACHSTATAKI Avocado, Koriander, Pimientos Padron <b>•x</b>	20.00
---	-------

## GROSSES

PILZRAVIOLI Datterinitomaten, Parmesan, Aceto Baslamico	29.00
---	-------

GEBACKENER TAFELSPITZ Kartoffel - Meerrettichpüree, Wurzelgemüse <b>x</b>	38.00
---	-------

SURF & TURF Rindsfilet, Hummer, Limetten - Chilibutter, Baked Potato, Pak Choi <b>x</b>	49.00
---	-------

GEBRATENER ZANDER Portweinrisotto, Pfifferlinge <b>x</b>	34.00
---	-------

PANASIA TOFU Grillierter Tofu, Miso-Glasur, Edamame, Kefen, Kokosnussmilch, Sesam, Koriander <b>v•</b>	28.00
---	-------

## SÜSSES

APPLE PIE Vanille Glace	12.00
----------------------------	-------

GÂTEAU AU CHOCOLAT SALÉ Fior di Latte-Glace, Passionsfrucht	12.00
--	-------

PAVLOVA eingemachte Aprikose, Doppelrahm <b>x</b>	12.00
--	-------

EISKAFFEE Vanilleglace, Espresso, Rahm	12.00
---	-------

SÜSSE BANANE Schokoladenglace, eingemachte Banane <b>x</b>	12.00
---	-------